



Menus Ecole A.THEVENET

Du 4 au 7 Mai 2026












⚠ Liste exhaustive des allergènes

🌾 Céréales contenant du gluten | 🥛 Lait et produits à base de lait | 🥚 Œufs | 🐟 Poissons | 🦀 Crustacés | 🐌 Mollusques | 🥜 Arachides | 🥥 Fruits à coque | 🥜 Soja | 🥬 Céleri | 🥞 Moutarde | 🌰 Graines de sésame | 🍇 Sulfites | 🌱 Lupin









🍴 Lundi 4 Mai 2026

- **Entrée** : Salade composée : pommes de terre nouvelles bio "Yakaplanter", tomates et œufs (🥚 , 🥔 , 🍇)   
- **Plat Principal** : Pizza au chèvre (🌾 , 🥛) 
- **Accompagnement** : Petits légumes CE2 & Salade verte (🥔 , 🍇)  
- **Dessert** : Crème au chocolat maison (Lait bio) (🥛)  

🍴 Mardi 5 Mai 2026

- **Entrée** : Concombres à la crème bio (🥛)   
- **Plat Principal** : Rôti de porc local "March'Equitable"  
- **Accompagnement** : Petits pois & carottes CE2  
- **Dessert** : Flan pâtissier (Lait bio) (🌾 , 🥛 , 🥚)  

🍴 Jeudi 7 Mai 2026

- **Entrée** : Haricots verts vinaigrette bio (🥔 , 🍇)   
- **Plat Principal** : Steak haché Label Rouge "Mr Baudoin"   
- **Accompagnement** : Frites "Mr Ratier"  
- **Fromage** : Coulommiers (🥛) 
- **Dessert** : Salade de fruits 